



Golf de Beauce



Service de méchouis sur charbon de bois



Disponible de Février 2011 à octobre 2011

Nos entrées



Terrine de gibier et sa mesclun

Salade du chef



Bruschetta saveur d'Italie



Mini vol- aux- vent et sauce béchamel aux légumes

Feuilleté aux épinards et son coulis de tomate et basilic



Fondue parmesan servie sur une laitue mesclun

Poire farcie aux crabes (suppl de 0.50 \$ pers)



Saucisson de saumon fumé (suppl de 0.50 \$ pers)

Nos potages



Potage aux légumes

Soupe aux légumes



Velouté de rutabaga à l'érable

Velouté de brocolis & choux-fleurs



Crème d'oignons au cheddar vieilli

Service de méchouis



<i>Porc & bœuf en 3 services</i>	<i>81 à 125 adultes 27.95\$</i>	<i>126 à 174 adultes 26.75\$</i>	<i>175 adultes et plus 25.95\$</i>
<i>Porc, bœuf & agneau en 3 services</i>	<i>81 à 125 adultes 29.25\$</i>	<i>126 à 174 adultes 27.95\$</i>	<i>175 adultes et plus 26.95\$</i>

*Composé vous même votre propre sélection de méchouis
en choisissant 2 ou 3 viandes parmi notre sélection
Agneau, bison, bœuf, cerf, porc, sanglier*

Prix disponible sur demande et selon la disponibilité des viandes.

Les à-côtés

servis avec



Pomme de terre grelot

ou

Pomme de terre au four

*3 choix de salade parmi
choux, verte, couscous, carottes, macaroni*

*Sauce au poivre et sauce sucrée
Gelée de menthe (agneau)*

Salsas estivale



Service de desserts traditionnels

Gâteau golf (selon la disponibilité du fournisseur)



Le délice à l'érable et son coulis

Le profitérole et sa sauce caramel chaude



La pouding au pain de grand-mère et son sirop caramel

La tarte aux pommes à l'ancienne

*Le shortcake aux fraises
(En saison seulement)*



Le Forêt-Noire et son coulis aux fraises

Le gâteau duo chocolat

Le gâteau aux carottes servi avec sauce au beurre



Le reine Élisabeth

*Le traditionnel vanille identifié aux couleurs de votre événement
servi avec coulis de fruits rouges ou sauce au caramel chaud*





Préparé par

Les Banquets
MORIN
Service de traiteur

Notre service

**Minimum d'adultes facturés :
80 personnes adultes**

Les prix indiqués incluent
les frais de service, les taxes,
la vaisselle de porcelaine,
le service du café, thé et tisane

Enfant (10ans et moins)
½ prix sur le plat principal

Aucune diminution du nombre de couverts sera
acceptée après un délai de **72 heures** avant
l'événement

Les frais de service inclus un service continu pour le
repas à partir de l'heure prévue.

Une pause cumulable de 15 minutes est tolérée
avant d'effectuer une charge.

Pour toute interruption du service des frais
supplémentaires seront facturés au tarif horaire de
20\$/heure par employé présent.

Si le repas est retardé de plus de 15 minutes, des
frais de 20\$/heure par employé présent et par heure
supplémentaire seront facturés.

Ex: si le repas dépasse de 30 minutes et qu'il y a 4
employés présents sur le service, les frais seront les
suivants: $4 \times 0.5h \times 20,00\$ = 40\$$ supplémentaire

Prix sujet à changement



Golf de Beauce
1425 rang St-Étienne Nord, Ste-Marie, G6E 3B6
Téléphone: (418)-387-4429
Télécopie: (418)-387-3304
Courriel: clubgbce@globetrotter.net

